



CASATELLA  
D.O.P. TREVIGIANA

*fresca tradizione*

INCONTRI DI GUSTO CON LE  
TIPICITÀ REGIONALI D'ITALIA

*Ricettario*

# Casatella Trevigiana DOP

*freschezza italiana*



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE  
ALIMENTARI E FORESTALI



Iniziativa nell'ambito del progetto:  
Casatella Trevigiana DOP: un viaggio nelle regioni d'Italia.  
Realizzata con il contributo del  
Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali  
D.M. 20609 del 22 dicembre 2010



Progetto editoriale:  
Consorzio Tutela del Formaggio Casatella Trevigiana DOP  
viale Sante Biasuzzi 20 - 31038 Paese (TV)  
tel. 0422.951.480 - fax 0422.951.480  
mail: [info@casatella.it](mailto:info@casatella.it) - <http://www.casatella.it>



In collaborazione con:  
Unione Cuochi del Veneto

Un particolare ringraziamento  
a tutti i presidenti regionali  
della Federazione Italiana Cuochi

Coordinamento editoriale:  
Desideria Scilla

Progetto grafico:  
Lineart

Foto:  
Chefs, Consorzi, Enti e Associazioni  
Andrea Scarpa, Studio 33

Stampa:  
Grafiche Bernardi





La Casatella Trevigiana DOP è un formaggio antico, che rievoca immagini di focolari domestici e quotidianità.

È un formaggio che nasce in casa, nelle cucine delle donne che, con ingegno e molta esperienza, riuscivano a trarre dai pochi ingredienti a loro disposizione il pasto necessario per sostenere tutta la famiglia. E se capitava, a volte, che il latte non bastasse per fare una buona “casatella”, si ricorreva alla generosità della vicina, con la promessa di ricambiare il favore.

Dalla prima forma di cooperazione, chiamata la “prestanza del latte”, alla costituzione del Consorzio di Tutela, nel 2001, per la salvaguardia e la valorizzazione di questo prodotto tutto trevigiano, sono passati molti anni.

Oggi la Casatella Trevigiana è uno degli 8 formaggi DOP riconosciuti a livello europeo del Veneto e, nonostante la lunga tradizione, è un prodotto ancora molto “nuovo” e tutto da scoprire, soprattutto dagli italiani, ai quali vogliamo far apprezzare quanto sia gustosa, cremosa, dolce e versatile. È inoltre ottima sia degustata da sola, sia come ingrediente di gustose preparazioni gastronomiche, che spaziano dall’antipasto al dessert.

Proprio da questa esigenza è nata l’idea di creare un ricettario che potesse portarla nelle tavole degli Italiani.

Ma, seppur prodotta nella sola Provincia di Treviso, la Casatella Trevigiana DOP è un orgoglio tutto nazionale, e per questo motivo abbiamo voluto che fossero gli chef di tutt’Italia a realizzare delle ricette che la interpretassero secondo le tradizioni di ciascun territorio.

Il risultato è sorprendente e accattivante.

Sfogliando il ricettario, vi invitiamo ad approfondire anche le descrizioni dei prodotti tipici che, ricetta per ricetta, e Regione per Regione, in abbinamento alla Casatella Trevigiana DOP hanno dato origine a dei connubi straordinari ed inaspettati.

Un grazie ed un plauso dunque a tutti gli chef che hanno collaborato, a partire dall’Unione Cuochi del Veneto che ha coordinato la raccolta delle Ricette, e auspichiamo che, in qualunque parte d’Italia voi siate, possiate sperimentare la Casatella Trevigiana DOP nel modo che più vi piace.

Buon appetito.

Lorenzo Brugnera

*Presidente Consorzio per la tutela della Casatella Trevigiana DOP*



Per realizzare un formaggio perfetto è necessario commisurare numerose varianti in un armonico equilibrio: latte fresco appena munto, di mucca, di bufala, di pecora o capra, la razza dell'animale e il tipo di pascolo, tutto influisce sul risultato finale, così come i modi di lavorazione e stagionatura.

Questa è "arte" e gioia per il nostro palato che ci viene tramandata dal nostro vissuto, dal nostro territorio in un'indissolubile relazione tra cultura e il suo vivere.

Il piacere del formaggio è il piacere della varietà, dei contrasti e delle sfumature: c'è un formaggio adatto per ogni palato e per ogni occasione attraverso una molteplicità di sapori e profumi unici.

Unica come la nostra cucina e i nostri prodotti, frutto di sapienza e di eccellenti materie prime, che fanno del "Eat-Italy" quel patrimonio che tutti ci invidiano, dando alla ristorazione italiana un'immagine assolutamente qualificata e da esportare.

Obiettivo reso possibile anche grazie alle nostre aziende italiane e dalle collaborazioni, come in questo caso, che si sviluppano con la nostra categoria di cuochi.

Questo "gustosissimo" libro non è una semplice raccolta di ricette a base di formaggio Casatella, bensì un insieme di tradizioni e prodotti della nostra Italia e la capacità di noi cuochi di saperli trasformare ad arte.

Conoscenze e culture gastronomiche del nostro "Bel Paese" che vanno preservate e tutelate, cui i giovani, a loro mi rivolgo, avranno il non facile compito di salvaguardare, garantendo futuro a questo immenso patrimonio italiano.

In nome della Federazione Italiana Cuochi, cui mi onoro di rappresentare, un ringraziamento al Consorzio della Casatella Trevigiana DOP e agli ideatori di questo testo che ci hanno voluto coinvolgere quali nobili "interpreti" di tradizione e cultura culinaria.

Paolo Caldana

*Presidente Nazionale della Federazione Italiana Cuochi*



### *Quando il prodotto diventa “attore”*

Da sempre ho creduto che la nostra economia passi attraverso il territorio, e ciò mi ha dato stimolo al gravoso impegno, e motivazione al tempo cui ho dedicato. Ho contattato e sono riuscito a coinvolgere numerosi amici e colleghi, chef di tutte le nostre regioni italiane, con il fine di produrre delle ricette con il Formaggio Casatella Trevigiana Dop e i prodotti DOP e IGP dei loro rispettivi territori. Un'impresa ardua e non facile coinvolgere numerosi professionisti per realizzare un libro, il primo con queste caratteristiche, ma alla fine malgrado tutto ci sono riuscito. Da sempre la cucina è espressione e cultura del territorio, che non deve essere vista come una divisione o una distinzione tra zona o altro luogo, tra regione o altro territorio confinante, ma bensì una Unione di culture gastronomiche, che da sempre hanno portato il Bel Paese, la nostra bellissima Italia, nel “gotha” delle eccellenze mondiali. Leggendo i contenuti delle ricette provenienti dalle varie nostre regioni mi sono emozionato, poiché ogni chef che ha collaborato nella realizzazione del ricettario di questo libro, ha utilizzato, non solo il nostro prodotto, ma anche una molteplicità di altre produzioni del proprio territorio. Sono venuto a conoscenza di prodotti a me estranei delle varie regioni, facendomi, lo ammetto, una cultura e cosa fondamentale, ho percepito attraverso la lettura dei contenuti lo spirito di devozione e la passione per la cucina di coloro che hanno proposto e realizzato la ricetta. In questo modo siamo riusciti a far conoscere le caratteristiche di un formaggio di pasta molle d'eccellenza, nella realizzazione di varie preparazioni che vanno dagli antipasti ai primi piatti, e per terminare, “dulcis in fundo”, sino ai dessert. Un vivo ringraziamento va a loro, che con il mio e loro contributo si è potuto realizzare questo libro che non è solo una raccolta sintomatica di ricette, ma qualcosa di più profondo. Questo libro potrebbe avere benissimo come titolo di copertina: “L'unità d'Italia nella cultura gastronomica”. È mia viva speranza comunque, che questa pubblicazione, possa essere la prima di una lunga serie, l'inizio di una “Collana” di ben altre 20 realizzazioni, che mantengano lo stesso spirito, e come da progetto iniziale, valorizzi e prenda come punto di riferimento un prodotto d'eccellenza di una regione e lo si sviluppi negli abbinamenti con prodotti di altre o di diversa provenienza. Un grazie particolare al Presidente del “Consorzio della Casatella Trevigiana DOP” Lorenzo Brugnera per avere voluto coinvolgere me e le berrette bianche di tutta Italia in questa sua straordinaria idea, e nell'essersi cimentato alla sua realizzazione.

Graziano Manzatto

*Presidente Unione Cuochi del Veneto*

## *fresca tradizione... di un territorio*



La zona di produzione della Casatella Trevigiana DOP è circoscritta al territorio della sola Provincia di Treviso.

Sia il latte raccolto che la successiva caseificazione devono avvenire nei limiti dell'area di tutela, ciò a garanzia dei tempi ristretti che intercorrono tra raccolta, trasformazione e del mantenimento dei requisiti qualitativi di questo straordinario formaggio.

Molti sono gli elementi che comprovano il legame della Casatella Trevigiana DOP con l'area trevigiana, da sempre vocata alla produzione dei formaggi molli per ambiente, metodi di allevamento e tradizioni casearie.

Ancora oggi la mano dell'uomo e l'arte casearia sono fondamentali per la riuscita della tradizionale Casatella Trevigiana DOP.

### **RICONOSCERLA È FACILE**

La Casatella Trevigiana DOP si presenta con pasta morbida, lucida, lievemente mantecata, fondente in bocca, di colore da bianco latte a bianco crema; sono ammesse lievi occhiature minute.

La crosta assente è appena percepibile,

la forma tradizionalmente cilindrica e il profumo lieve, latteo e fresco.

Il sapore dolce, caratteristico da latte, con venature lievemente acidule.



## *Amica del tuo benessere*

La Casatella Trevigiana DOP è un alimento prezioso che concentra le qualità nutrizionali dei componenti del latte fresco: proteine, grassi, sali minerali, vitamine.

La Casatella Trevigiana DOP è in grado di soddisfare le principali necessità alimentari e dietetiche dei bambini, degli adulti e degli anziani.

Contiene proteine ad alto valore biologico, ha un'elevata digeribilità e con i suoi sali minerali favorisce l'armonico sviluppo e mantenimento del sistema osseo.

Importante il contenuto di vitamine, in particolare la vitamina A, D, e gruppo B.









La Casatella Trevigiana DOP  
interpretata dagli chef d'Italia  
con le eccellenze tipiche di ogni regione.